

# La vie en rose - gebak

gemaakt door Michel Willaume



## Recipe

### Chocolade sponge cake

Eigeel	710g
Geraffineerde suiker	540g
Invertsuiker	210g
Cacaopoeder	165g
Eiwit	720g
Geraffineerde suiker	160g
Boter	215 g
<b>Totaal</b>	

### Chocolade sponge cake

### Frambozenmousse

Frambozen puree	100g
Gelatine	26g
Italiaanse merengue	300g
Room	500g
<b>Totaal</b>	

### Frambozenmousse

### Frambozen/Rozen room

Geraffineerde suiker	225g
Glucose siroop	375g
Frambozen puree	900g
Room	450g
Rozenwater	30g
Cacaoboter	30g
Zachte boter	150g
<b>Totaal</b>	

### Frambozen/Rozen room

**Assembly, layout and finishing**  
Enjoy this exciting recipe.

**Featured Product(s)**